

# PERIQUITA

À NOSSA MESA DESDE 1850

O vinho Periquita é conhecido como o primeiro vinho tinto engarrafado em Portugal. Essa inovação traduz a sua originalidade e, o reflexo da Portugalidade surge da sua presença na mesa dos portugueses – de todos nós – desde 1850. O Periquita Reserva é ao mesmo tempo um herdeiro da verdadeira tradição da marca Periquita e uma visão de futuro.

## Informação Técnica

TIPOLOGIA: Tinto

ANO DE COLHEITA: 2020

CASTAS: Castelão (54%) | Touriga Francesa (28%) | Touriga Nacional (18%)

TIPO DE SOLO: Arenoso

ENÓLOGO: Equipa de enologia da José Maria da Fonseca

VINIFICAÇÃO: Fermentação ocorre durante 7 dias a 26°C, com maceração total.

ENVELHECIMENTO: 8 meses em carvalho francês e americano (madeira nova)

ENGARRAFAMENTO: Dezembro 2020

PRODUÇÃO: 960 000 litros

FORMATOS DISPONÍVEIS: Garrafa 750 ml e 1500ml

CONSERVAÇÃO EM CAVE PARTICULAR: Garrafa deitada a uma temperatura de 12°C e humidade 60%.

LONGEVIDADE PREVISTA: 10 anos (750ml) e 13 anos (1500ml) após o engarrafamento

MODO DE SERVIR: A acompanhar carnes vermelhas ou queijos. Servir a uma temperatura de 16°C.

ANÁLISES: 13% Álcool | 5,7 g/l Acidez Total | 3,47 pH | menos que 7 g/l Açúcar Residual

## Notas de Prova

COR: Vermelho

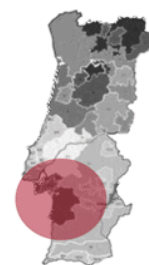
AROMA: Café e frutos do bosque

PALADAR: Fresca, aveludado com um toque a café e taninos bem integrados

FINAL DE PROVA: Médio

## Distinções

- Colheita 2019: Wine Enthusiast – 90 pts; Revista de Vinhos - 2º lugar "TOP 10 – Boa compra"
- Colheita 2018: Wine Enthusiast – 90 pts
- Colheita 2017: Wine Enthusiast – 90 pts; International Wine and Spirit Competition – Medalha de Bronze
- Colheita 2016: Korea Wine and Spirit Awards – Grand Prize; "Sakura" Japan Women's Wine Awards – Double Gold & Diamond Trophy
- Colheita 2015: Wine Enthusiast – 90 pts
- Colheita 2014: Wine Enthusiast – 90 pts
- Colheita 2013: Wine Enthusiast - 90 pts & Editor's Choice



CLASSIFICAÇÃO:

Vinho Regional

REGIÃO:

Península de Setúbal

JOSÉ MARIA  DA FONSECA

24/05/2021

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

Safr 2020. Degustando Vinhos de Portugal, Curitiba 24/08/2022.